



Il classico servizio completo di posate comprende:

1. posate da tavola, che comprendono cucchiaio (10), forchetta (1), coltello (7)
  2. posate da pesce, che comprendono forchetta (2) e coltello a lama non affilata (6)
  3. posate da frutta, che comprendono forchetta (3) e coltello (5)
  4. posate da dolce, che comprendono forchetta (4), cucchiaino da dolce (9) e cucchiaino da gelato (leggermente più piccolo di quello da dolce)
  5. posate da caffè e sale, cioè il cucchiaino più piccolo (8)
- Il cucchiaio da tavola (10) è adatto per minestre, creme, zuppe, pasta.
  - La forchetta da tavola (1) è adatta per i primi piatti asciutti e per i secondi piatti di carne.
  - Il coltello da tavola (7) è usato per i secondi di carne, esclusi quelli cotti alla griglia a cui viene abbinato il coltello seghettato.
  - La forchetta da frutta (3) è adatta anche al servizio degli antipasti.
  - Il coltello da frutta (5) è adatto anche per antipasti e dolci senza crema.
  - La forchetta del pesce (2) è forgiata in modo particolare con un solco più pronunciato tra i rebbi in modo da eliminare più facilmente le eventuali lische.